



Antipasti

Insalata verde CHF 6

Insalata mista CHF 8

Zuppa di cipolle con formaggio caprino delle valli e crostini di pane CHF 14

Tartare di manzo (150gr) con pomade di burro, pane toast e gherigli di noci CHF 26.00

Tagliere di salumi e formaggi nostrani con le nostre marmellate CHF 26.00

Composta di formaggi alla griglia CHF 23.00

Strudel di verdure e funghi (15 min d'attesa) CHF 20

Primi piatti

Pasta fresca del giorno CHF 22.00

Gnocchetti fatti in casa alla valdostana con pancetta,
funghi porcini e fontina D.O.P CHF 23.00

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale CHF 22.00

Risotto allo zafferano, luganiga e funghi porcini
CHF 25.00

Tagliatelle fatte in casa con crema di cavolfiori,
gamberetti flambati e olio all'acciuga CHF 23.00

Ravioli fatti in casa ripieni di patate e menta con vellutata di zucca CHF 24.00



Secondi piatti

Cotoletta impanata di maiale con patatine fritte CHF 20.00

Cordon-bleu classico con patatine fritte CHF 29.00

Cordon-bleu La Selvatica con patatine fritte
(Guyere, salsiccia fatta in casa, cipolle arrostiti circa 450gr) CHF 36.00

Galletto al cestello con patatine fritte CHF 24.00

Entrecôte di manzo al burro chiarificato e mille foglie di patate CHF 36.00

Filetto di Manzo ai tre pepi con patate al forno CHF 43.00

Salmi di cervo con polenta CHF 36

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto o polenta CHF 39

La Brace

Entrecôte di manzo / Cuberoll con sale affumicato e
patate al forno CHF 36.00

Spiedone di Gamberoni con verdure saltate CHF 36.00

Selezione di Picanha con patate al forno CHF 12.00 a Hg



I nostri hamburger

(Realizzati con salse e panini di nostra produzione)

Hamburger nero

(Hamburger di black angus doppio (150gr),bacon, cheddar fuso e Salsa BBQ in pane nero al carbone) CHF 23.00

Hamburger viola

(Tartare di manzo, senape, capperi e tuorlo d'uovo) CHF 25.00

Hamburger classico

(Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, maionese, formaggio) CHF 19.00

Hamburger "la selvatica"

(Pane brioche, cotoletta di pollo crispy, salsa speciale al curry) CHF 22.00

Hamburger Boscaiolo

(Pane croccante, luganiga(300gr), insalata verde, crema di grana padano, funghi porcini e bacon) CHF 28.00

Hamburger Vegetariano

(Burger di verdure, insalata, pomodoro, cheddar fuso e maionese, in pane brioche)
CHF 22.00



Le nostre pizze

Marinara 11.-
pomodoro, origano, aglio, olive

Margherita 12.-
pomodoro, mozzarella, basilico

Bufala 15.-
pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico

Diavola 15.-
pomodoro, mozzarella, salame piccante

Prosciutto Cotto 14.-
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Prosciutto crudo 16.-
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Cotto e funghi 15,50.-
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Capricciosa 16.-
pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, funghi, olive

Tonno e cipolle 15,50.-
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Vegetariana 16.50.-
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Svizzera 16.-
pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto cotto

La Selvatica 14.-
pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli

Quattro formaggi 17.-
pomodoro, mozzarella, formaggi

Americana 15.-
pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine



Romana 17.-
pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi

Esplosiva 17.-
pomodoro, salsiccia, cipolla, zola

Ciccio 18.-
pomodoro, mozzarella, zola, salame piccante

Tartufina 18.-
mozzarella, crema tartufo, crudo e grana

Il calzone farcito 16.-
Pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e uovo)

Calzone semplice 14.-
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Patanegra 17.-
mozzarella di bufala, pomodorini e lardo di patanegra

Battuta 20.-
mozzarella, mozzarella di bufala, crema di tartufo, grana e battuta al coltello

Boscaiola 20.-
Pomodoro, mozzarella, funghi, brie e pancetta

Vivace 19.-
Pomodoro, salsiccia, salame piccante, cipolla, zola

Amatriciana 24.-
Pomodoro, mozzarella, cipolla, guanciale, pecorino

Bismark 16.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo

Bolognese 18.-
Pomodoro, ragù alla bolognese, besciamella, grana

Gustosa 17.-
Pomodoro, bufala, uovo, burro



Siciliana 16.-
Pomodoro, acciughe, olive, capperi

Tirolese 18.-
Pomodoro, mozzarella, speck, brie

Dal 1 novembre al 31/03 la pizza solo la sera e il venerdì-sabato e domenica anche a pranzo
Dal 1.04 al 31.10 tutti i giorni (tranne il lunedì, giorno di chiusura) Sia a pranzo che a cena.

La selvatica Bisteak

Menù pranzo

Insalate

Insalata verde Fr. 6.-
Insalata mista Fr. 8.-
Insalatona nizzarda Fr. 18.-
Insalata fitness Fr. 18.-

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi Fr. 18.-
Tortino di polenta con cuore al gorgonzola e salsa di vitello Fr. 17.-
Mozzarella in carrozza su letto di insalata verde e pomodori Fr. 23.-
Vellutata di pomodoro, quenelle di mascarpone e crostini di pane con olio al basilico Fr. 22.-

Primi piatti

Spaghetti alla carbonara Fr. 16.-
Tortellini di carne panna e prosciutto Fr. 17.-
Penne all'Amatriciana Fr. 16.-
Gnocchi fatti in casa al ragù Fr. 16.-
Lasagne alla Genovese Fr. 18.-



Secondi piatti

Cordon bleu di pollo con patatine fritte Fr. 25.-

Hamburger classico con patatine fritte Fr. 19.-

Cotoletta con patatine fritte Fr. 19.-

Arrosto di capocollo con patate al forno Fr. 27.-

Tagliata di manzo su rucola, scaglie di grana e glassa all'aceto balsamico con verdure saltate Fr. 29.-



LA NOSTRA STORIA

Le nostre carni Noi della Selvatica Bistek portiamo nella nostra cucina anni di studio, competenze e passione. Amiamo tutte le preparazioni a base di carne e, per garantire la bontà di questa materia prima, selezioniamo in modo molto accurato la sua qualità. Una volta accertata la bontà della carne, passiamo ad analizzare la sua filiera per sapere quali sono stati i passaggi che questa ha dovuto affrontare prima di arrivare sul nostro bancone. Appassionati e cultori di piatti dove l'unica protagonista sia la carne, selezioniamo carni di eccellenza provenienti dal tutto il mondo e siamo specializzati in qualsiasi preparazione che ne preveda l'utilizzo. I risultati che La Selvatica Bistek è riuscito ad ottenere, ci fanno sentire orgogliosi per via di un sempre più crescente successo che si evidenzia nell'allargamento di clienti fidelizzati che ci considerano un punto di riferimento per la preparazione di portate a base di carne. Selezione carni frollate La frollatura è un processo grazie al quale la carne viene lasciata decantare in ambienti a umidità e a temperatura severamente controllata, con lo scopo di rendere le sue fibre molto più morbide. È noto che la carne fresca di macello risulta decisamente più coriacea alla masticazione, mentre una carne lasciata frollare - ossia maturare - è molto più morbida e gustosa. Quindi, qualsiasi taglio di carne frollata risulta essere più delicato e maggiormente digeribile. Non esiste un tempo predefinito per la frollatura perché questa, affinché sia fatta a regola d'arte, deve considerare il taglio di carne, il tipo di bovino, l'entità del grasso presente e la taglia dell'animale: tutto ciò determina il fatto che si deve possedere una totale competenza per potersi occupare della frollatura della carne, ma anche della sua scelta. Noi di Bistek siamo particolarmente attenti nello scegliere le migliori carni frollate. Le carni da noi selezionate sono soggette alla disponibilità del momento. Nella nostra cella frigorifera è possibile osservare i tagli di carne e il processo di stagionatura. Per conoscere il periodo di frollatura potete chiedere al nostro personale.

LA SELVATICA BISTEK La Selvatica è un luogo ricco di storia e tradizione. Datato 1897, l'edificio originario ospitava un grotto con alloggio e un bocciodromo, accanto alla latteria del paese. Battezzata la Selvatica, come il bosco che ne protegge le spalle, negli anni 50 la struttura conosce un grande successo, e oggi, dopo un'attenta ristrutturazione, torna al suo antico splendore. Dalle esperienze passate nella ristorazione Italiana, i nuovi gestori, Nawal e Gianmaria, arrivano a rilevare La Selvatica Bistek - "Decidiamo di mandare avanti le tradizioni locali e inserire le specialità utilizzate già in precedenza nei nostri locali, in questo modo uniamo tradizione e territorialità a un concetto steakhouse molto particolare, in fatto di selezione della materia prima e trasformazione della stessa, tutto grazie anche al nostro team, pieno di passione ed entusiasmo". Inoltre, le farine utilizzate per il nostro impasto sono state importate appositamente da noi, in quanto non presenti sul territorio, in questo modo possiamo creare impasti molto digeribili e con lievitazioni che spaziano dalle 36 alle 72 ore.